Ravioli mit Pesto Rosso

Leckere Pasta

Ein einfaches Pastagericht. Mit selbst zubereiteten, eingefrorenen Ravioli. Aber fertiger, industriell zubereiteter Pesto.

Zutaten für 2 Personen:

- 18–20 Ravioli
- 4 EL Pesto rosso (Glas)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Ravioli darin einige Minuten garen. Wasser abgießen. 1–2 EL des Kochwassers zurückbehalten. Pesto dazugeben und vorsichtig vermischen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Servieren.